



Blondie de Biscoff®

10 pasos
12 raciones

Añade un toque extra de delicia a tu postre tradicional de helado incorporando un toque de Biscoff.

Ingredientes

12 galletas Biscoff + algunas más para decorar
120g de migas de galletas Biscoff
500g (para la cobertura) de crema para untar Biscoff
186g de mantequilla sin sal
330 g de azúcar extrafino
330 g de azúcar moreno fino
0,8 cucharadita de sal
4 huevos
500 g de harina
8 g de levadura en polvo
120g de chocolate blanco (picado o en trocitos)

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 170 °C (340 °F). Forra un molde para hornear con papel de horno.
- 2 Mide la mantequilla y ponla al fuego a temperatura media. Remueve hasta que se derrita, retírala del fuego, añade los 300 gr de crema para untar Biscoff® y mezcla bien.
- 3 En el bol de una batidora de pie, bate el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa.
- 4 Con la batidora aún en marcha a velocidad baja, vierte la mezcla de mantequilla derretida y Biscoff® y bate hasta que quede bien incorporada.
- 5 Tamiza la harina y la levadura en polvo sobre la mezcla y añade una pizca de sal; mezcla suavemente con una espátula hasta que todo quede bien incorporado.
- 6 A continuación, añade las migas de galletas Biscoff® y el chocolate blanco troceado, y mezcla con cuidado hasta que todo quede bien integrado.
- 7 Vierte la masa en el molde forrado y alísala con una espátula.
- 8 Hornea los blondies durante 25-30 minutos. El centro debe quedar ligeramente «tembloroso».
- 9 Déjalos enfriar en el molde. Una vez fríos, puedes meterlos en la nevera durante 1 o 2 horas más para que se enfríen por completo. Sácalos de la nevera y del molde y unta una capa gruesa de crema de galletas Biscoff por encima.

- 10 Decora con migas de galletas Lotus Biscoff®? y remata cada porción individual con esa emblemática galleta Biscoff®?